



北海道国立大学機構の産学官金連携統合情報センター（IIC）のニュースレターです。定期的に三大学の教育研究活動や行政・サービス機関、産業界からの最新情報を分析・整理して皆様にお届けします。

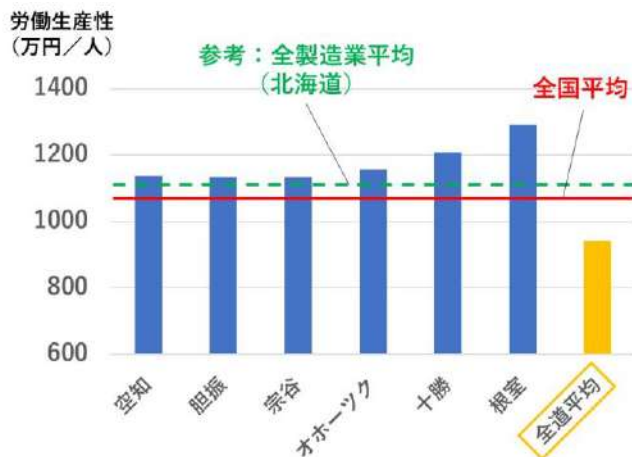
北海道の食品工業について

食品工業（※）は、北海道の製造品出荷額）に占める割合が全国平均（12%）よりも大幅に高い42%に達する（令和3年）、重要産業です。

（※「食料品」及び「飲料・たばこ・飼料」）

また、空知、胆振、宗谷、オホーツク、十勝、根室のように、全国平均よりも高い労働生産性を有する地域がいくつかあります。しかしながら、今後、少子高齢化等による生産年齢人口の減少が進むことを見据えると、今以上に労働生産性を向上させることが求められます。

北海道国立大学機構では、そのカギとなるであろうロボット・AI・ICT等の要素技術の研究に多くの研究者が取り組んでいます。



食品工業の労働生産性

北海道経済部食関連産業局食産業振興課「北海道の食品工業の現状」（令和5年12月）、及び経済産業省「経済構造実態調査」（製造業事業所調査）のデータをもとに作成

「SDGs」に配慮した和牛

島根県雲南市に位置する母和牛再飼育専門農場の（株）熟豊ファームは、日本初のSDGs畜産ブランドである『サステナブル和牛 熟』を誕生させました。これは、母牛としての役割を全うした雌牛（経産牛）を、サステナブル、かつアニマルウェルフェアに配慮した環境下でしっかりと肥育することによって実現しました。このようなSDGsの取り組みが海外でも評価され、現在ヨーロッパを中心に22ヶ国に和牛を輸出しています。

熟豊ファームでは、飼育によって生成する堆肥を完熟させ、地域のコメ農家や野菜農家に提供する一方、稲わらや野菜の加工残渣を引き取って、ビタミンやミネラルが豊富に含まれた完全混合飼料（TMR）の原料に使用するという耕畜連携を行っています。そして最近の飼料の高騰と相まって、この連携はさらに加速しています。また、自社製のTMRにカシューナッツ殻液を添加することで、牛のゲップに含まれるメタンの排出量が最大63%削減されることを実証しています。

石飛社長によると、SDGsに配慮して育てられたかどうかを重視するヨーロッパでは、飼料、飼育環境などのアニマルウェルフェア・サステナビリティにこだわった熟豊ファームの経産牛は日本以上に高く評価されています。熟豊ファームでは輸出の実績を積み、日本国内へも浸透させていくとのことで、サステナブルと掲げた商標（商標登録第6673860号）も登録しています。

「国産」チーズが人気？

NPO法人チーズプロフェッショナル協会が実施した「チーズに関する調査」（2024年）によると、80%以上の日本人が「国産チーズを優先的に食べたい」と回答し、その理由として、高い安全性、日本人好みの風味などが上げられています。一方で、日欧EPAやTPPの締結により輸入チーズの関税が30%から段階的に下がり、2033年ごろに0%になる予定ですので、国産チーズのさらなる競争力強化、ブランド化が求められます。

北海道広域連携プラットフォームは、北海道における様々な課題を共有し、産学官金連携によって解決に導く場です。皆様からのご意見、ご要望をお待ちしています。

